

# 年次別開講科目表の見方 (栄養科学部)

必修の欄に数字がある科目は卒業のために必要です。

卒業するために4年間で必要な単位数です。

免許・資格を取得するために4年間で必要な単位数です。数字が書いてある科目は、必ず必要な科目です。

その他の注意事項が書いてあります。

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次								卒業条件	免許・資格単位						備考						
		必修	選択		1年次前	1年次後	2年次前	2年次後	3年次前	3年次後	4年次前	4年次後		栄養士	管理栄養士	中一種	高一種	栄養教諭二種	食衛品生							
一般教育	食の科学	2		講	○	○																				
	生物学	2		講	○																					
	地体科学	2		講	○																					
	色彩科学	2		講	○																					
	生物有機化学	2		講	○																					
	基礎生物学	2		講	○																					
	演習基礎化学	2		演	○																					
	情報処理演習Ⅰ	1		演	○																					
	情報処理演習Ⅱ	1		演		○																				
	総合基礎英語	1		演	○																					
	英語リスニング	1		演		○																				
	英語コミュニケーションA	1		演			○											1	1	1						
	英語コミュニケーションB	1		演				○										1	1	1						
	実用栄養英語A	1		演		○																				
	実用栄養英語B	1		演			○																			
	健康科学英語	1		演					○																	
	英語・文化海外研修	2		演	○	○	○	○	○	○	○	○	○													
	中国語Ⅰ																									
	中国語Ⅱ																									
韓国語Ⅰ																										
韓国語Ⅱ																										
フランス語Ⅰ																										
フランス語Ⅱ																										
スペイン語Ⅰ																										
スペイン語Ⅱ																										
管理栄養士入門																										
初年次教育演習																										
社会と健康・疫学	1		講														1	1								
環境と健康	1		講		○																					
健康管理概論	2		講			○																				
保健福祉概論	2		講				○																			
人体の構造と機能Ⅰ	2		講	○																						
人体の構造と機能Ⅱ	2		講		○																					
人体の生化学	2		講		○																					
疾病の成り立ち-基礎Ⅰ	2		講			○																				
疾病の成り立ち-基礎Ⅱ	1		講				○																			
疾病の成り立ち-臨床Ⅰ	2		講			○																				
疾病の成り立ち-臨床Ⅱ	1		講			○																				
疾病の成り立ち-臨床Ⅲ	2		講				○																			
食品の化学と機能	2		講	○																						
食品の加工と栄養	2		講			○																				
食事設計と栄養	2		講			○																				
食品の安全性	2		講				○																			
実習・応用統計	2		講実					○																		
実習・人体の構造と機能	1		実	○																						
実験・人体の構造と機能	1		実			○																				
実験・人体の生化学	1		実		○																					
実習・病原微生物と免疫	1		実				○																			
実習・疾病の成り立ちⅠ	1		実					○																		
実習・疾病の成り立ちⅡ	1		実							○																

「外国語教科」から5単位以上修得してください。  
5単位を超えて修得した場合は、「さらに16単位以上修得」の方にカウントできます。

「英語コミュニケーションA・B」は選択科目ですが、中高家庭科・栄養教諭の免許を取得するために必要!

「食品の安全性」は栄養士・管理栄養士・中高家庭科・食品衛生監視員(管理者)の免許・資格を取得するために必要!

## 年次別開講科目表

学則の別表にもとづく各年次別の開講科目表は次のとおりです。

### 授業科目及び単位数（2017年度以降入学生に適用）

21N  
20N  
19N  
18N

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次								卒業の条件	免許・資格単位					備考									
		必修	選択		1年次前	1年次後	2年次前	2年次後	3年次前	3年次後	4年次前	4年次後		栄養士	管栄養士	中一種	高一種	栄養一種		食衛品生								
一般教育科	中村学	2	講	講	○				○				必修科目及び一般教育から指定の単位数のほか一般教育及び専門教育の選択科目からさらに16単位以上取得(次頁へ続く) 6単位以上修得 (単位修得済) 修得単位数を記載する															
	哲学	2	講	講	○	○				○	○																	
	倫理学	2	講	講	○					○																		
	日本文学	2	講	講	○	○				○	○																	
	外国文学	2	講	講		○						○																
	神話の世界	2	講	講	○					○																		
	心理学	2	講	講	○	○				○	○																	
	メンタルヘルス論	2	講	講	○					○																		
	現代社会と教育	2	講	講	○	○				○	○																	
	リーダーシップ論	2	講	講		○						○																
	国際文化論	2	講	講	○	○				○	○																	
	音楽の世界	2	講	講	○					○																		
	アートワールド	2	講	講		○						○																
	宗教学	2	講	講	○					○																		
	スポーツ文化	2	講	講	閉講					閉講																		
	食の博多学	2	講	講	○					○																		
	法学	2	講	講	○					○																		
	社会学	2	講	講	○	○				○	○																	
	現代社会と政治	2	講	講		○						○																
	経済学	2	講	講	○	○				○	○																	
	アジアの経済	2	講	講	○	○				○	○																	
	九州経済事情	2	講	講		○						○																
	経営学	2	講	講	○					○																		
	金融リテラシー	2	講	講	○					○																		
	知的財産論	2	講	講	○					○																		
	マスコミ論	2	講	講	○					○																		
	歴史学	2	講	講	○	○				○	○																	
	博多学	2	講	講		○						○																
	ジェンダー論	2	講	講	閉講					閉講																		
	日本国憲法	2	講	講	○																							
社会福祉とボランティア	2	講	講	○	○				○	○																		
アジア食文化事情	2	講	講	○	○				○	○																		
国際食文化概論	2	講	講	○					○																			
コミュニケーション論	2	講	講	○	○				○	○																		
野外活動体験	2	演	演	○					○																			
生涯スポーツ論・実習Ⅰ	1	実	実	○																								
生涯スポーツ論・実習Ⅱ	1	実	実		○																							
自然科学教科	数学の考え方	2	講	講	○	○			○	○																		
	統計学入門	2	講	講	○				○																			
	情報科学	2	講	講	○	○			○	○																		
	環境論	2	講	講		○					○																	
文化学	2	講	講	○					○																			

(注) 食品衛生：食品衛生監視員任用資格及び食品衛生管理者任用資格

栄養科学部 栄養科学科

系列	授業科目	単位数		授業方法	開 講 年 次								卒業の条件	免許・資格単位						備考
		必修	選択		1年次		2年次		3年次		4年次			栄養士	管理栄養士	中一	高一	栄養一種	食衛生	
					前	後	前	後	前	後	前	後								
一般教科	食の科学	2	講	○	○		○	○												
	生物学	2	講		○				○											
	地 学	2	講	○	○				○	○										
	体の科学	2	講	○					○											
	色彩の科学	2	講	○					○											
	生物有機化学	2	講	○																
	基礎生物学	2	講	○																
	演習基礎化学	2	演	○														2		
	情報処理演習Ⅰ	1	演	○										1	1	1				
	情報処理演習Ⅱ	1	演		○									1	1	1				
	外国語教科	総合基礎英語	1	演	○														習熟度別 習熟度別	
		英語リスニング	1	演		○														
		英語コミュニケーションA	1	演			○								1	1	1			
		英語コミュニケーションB	1	演				○							1	1	1			
		実用栄養英語A	1	演		○														
		実用栄養英語B	1	演			○													
		健康科学英語	1	演					○										※1	
		英語・文化海外研修	2	演	○	○	○	○	○	○	○	○								
		中国語Ⅰ	1	演								○								
		中国語Ⅱ	1	演									○							
		韓国語Ⅰ	1	演									○							
		韓国語Ⅱ	1	演										○						
		フランス語Ⅰ	1	演	○					○										
		フランス語Ⅱ	1	演		○						○								
	スペイン語Ⅰ	1	演	○					○											
	スペイン語Ⅱ	1	演		○						○									
専門基礎教科	管理栄養士入門	1	講	○				○										※4		
	初年次教育演習	1	演	○														※2		
	社会と健康・疫学	1	講			○						1	1				1	※2		
	環境と健康	1	講		○							1	1				1	※2		
	健康管理概論	2	講			○						2	2							
	保健福祉概論	2	講				○						2				2			
	人体の構造と機能Ⅰ	2	講	○								2	2				2			
	人体の構造と機能Ⅱ	2	講		○							2	2				2			
	人体の生化学	2	講		○							2	2				2			
	疾病の成り立ち-基礎Ⅰ	2	講			○						2	2				2			
	疾病の成り立ち-基礎Ⅱ	1	講				○						1				1	※3		
	疾病の成り立ち-臨床Ⅰ	2	講				○						2				2			
	疾病の成り立ち-臨床Ⅱ	1	講					○					1					※3		
	疾病の成り立ち-臨床Ⅲ	2	講					○					2				2			
	食品の化学と機能	2	講	○								2	2	2	2		2			
	食品の加工と栄養	2	講			○						2	2	2	2		2			
	食事設計と栄養	2	講				○						2	2	2					
	食品の安全性	2	講					○				2	2	2	2		2			
	教科	実習・応用統計	2	講	実				○					2					講義：45分 実習：135分	
		実習・人体の構造と機能	1	実	○							1	1					1		
実験・人体の構造と機能		1	実			○						1					1			
実験・人体の生化学		1	実			○					1	1					1			
実習・病原微生物と免疫		1	実				○					1					1			
実習・疾病の成り立ちⅠ		1	実					○					1							
実習・疾病の成り立ちⅡ		1	実						○				1							
実験・食品の化学と機能		1	実		○						1	1					1			

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次								卒業の件	免許・資格単位						備考
		必修	選択		1年次		2年次		3年次		4年次			栄養士	管理栄養士	中一種	高一種	栄養一種	食衛品生	
					前	後	前	後	前	後	前	後								
基礎教科	実習・食品の加工と栄養	1		実		○							1							
	実験・食事設計と栄養	1		実			○						1	1	1					
	実験・食品の安全性	1		実					○				1	1					1	
専門教育科	基礎栄養学	2		講		○							2	2	2	2				2
	食事摂取基準概論	1		講		○							1	1	1					※3
	栄養マネジメント概論	1		講			○						1							※2
	応用栄養学Ⅰ	2		講		○							2	2	2	2				2
	応用栄養学Ⅱ(含む運動栄養)	2		講			○						2	2	2	2				2
	栄養教育概論	2		講			○						2	2	2	2				
	栄養教育各論Ⅰ	2		講				○					2	2						
	栄養教育各論Ⅱ	2		講					○					2						
	臨床栄養学概論	2		講					○					2						
	疾病別栄養管理Ⅰ	2		講					○					2	2					
	疾病別栄養管理Ⅱ	2		講						○				2						
	疾病別栄養管理Ⅲ	1		講							○			1						※2
	薬と栄養管理	1		講							○			1						※2
	公衆栄養学Ⅰ	2		講					○					2	2					2
	公衆栄養学Ⅱ	2		講						○					2					
	給食栄養管理	2		講		○								2	2					
	給食経営管理	2		講			○							2	2					
	総合演習Ⅰ(臨地実習事前・事後指導)	1		演					○	○				1						
	総合演習Ⅱ	1		演								○		1						
	基礎栄養学実験	1		実		○								1	1					1
	ライフステージ別・在宅栄養管理実習	1		実			○							1	1					
	応用栄養管理実習	1		実		○								1	1					
	栄養教育論実習	1		実				○						1	1					
	臨床栄養管理実習Ⅰ	1		実				○						1	1					
	臨床栄養管理実習Ⅱ	1		実					○						1					
	公衆栄養学実習	1		実				○						1	1					
	給食経営管理実習	1		実			○							1	1					
	実習・食事設計と調理Ⅰ	1		実	○									1		1	1			
	実習・食事設計と調理Ⅱ	1		実		○								1						
	栄養クリニック演習		1	演				○												
臨地実習Ⅰ(給食管理)	1		実				○						1	1					学外実習	
臨地実習Ⅱ(公衆栄養・臨床栄養)	3		実					○						3					学外実習	
演習運動生理・栄養管理		1	演						○											
管理栄養士特論Ⅰ	2		講							○										
管理栄養士特論Ⅱ	2		講							○										
管理栄養士特論Ⅲ	2		講								○									
管理栄養士特論Ⅳ	2		講								○									
食品機能・官能評価		2	演					○												
卒業論文		4	演								○	○								
合計		93	128		-	-	-	-				124	50	84	27	27	8	40		
			221																	

※1 英語リスニングまたは実用栄養英語Bを修得した学生のみ受講可能  
 ※2 四半期科目(前半)  
 ※3 四半期科目(後半)  
 ※4 3年次開講分は編入学生のみ受講可能(四半期前半科目)

系列	授 業 科 目	単位数 自由	授 業 方 法	開 講 年 次								卒 業 の 件	免 許 ・ 資 格 単 位						備 考
				1年次		2年次		3年次		4年次			栄 養 士	管 理 士	中 一 種	高 一 種	栄 養 一 種	食 衛 品 生	
				前	後	前	後	前	後	前	後								
教 育 科	教 育 原 理	2	講		○									2	2	2		※ 2	
	教育の制度と経営	2	講		○									2	2	2			
	教 育 心 理 学	2	講						○					2	2	2			
	特 別 支 援 教 育	1	講			○								1	1	1			
	道 徳 教 育 論	2	講		○									2		2			
	教 職 入 門	2	講	○										2	2	2			
	人 権 教 育	2	講		○									2	2	2			
	教 育 方 法 論	2	講				○							2	2	2			
	教職実践演習(中・高)	2	演											2	2				
	教職実践演習(栄養教諭)	2	演														2		
	特別活動(総合的な学習の時間の指導法を含む)	2	講			○								2	2	2			
	教 育 相 談	2	講							○				2	2	2			
	教 育 課 程 総 論	1	講							○				1	1	1			
	学校栄養教育論Ⅰ	2	演				○									2			
	学校栄養教育論Ⅱ	2	演					○								2			
	生 徒 指 導 論	2	講				○									2			
	栄 養 教 育 実 習	1	実							○						1			
	栄養教育実習事前・事後指導	1	演							○						1			
	保育学(実習及び家庭看護を含む)	2	講・実				○							2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅰ	2	講			○								2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅱ	2	講				○							2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅲ	2	講					○						2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅳ	2	講						○					2	2				
	被 服 学	2	講		○									2	2				
	被 服 製 作 実 習	1	実			○								1	1				
	住居学(製図を含む)	2	講							○				2	2				
	家 庭 経 営 学	2	講				○							2	2				
	生徒指導(進路指導を含む)	2	講							○				2	2				
教 育 実 習	4	実							○				4	4					
教育実習事前・事後指導	1	演							○				1	1					
養 護 ・ 介 護 実 習	1	実				○							1						
家 庭 電 気 ・ 機 械	2	講												2					
情 報 教 育 実 習	1	実							○					1					
合 計		60			-	-	-	-			0	0	0	47	47	30	0		

★ 教職に関する授業科目の単位数は、卒業に必要な単位数の対象にはなりません。また、当該免許の教職課程申請を行っていない者は、教職に関する授業科目を履修することはできません。

系列	授 業 科 目	単位数		授業方法	開 講 年 次								卒 業 条 件	免 許 ・ 資 格 単 位						備 考
		必修	選択		1年次		2年次		3年次		4年次			栄養士	管栄養士	中一	高一	栄教一	食衛	
					前	後	前	後	前	後	前	後								
教 育 科	教 育 原 理		2	講	○									2	2	2		※2  学外実習                学外実習  学外実習		
	教育の制度と経営		2	講		○								2	2	2				
	教 育 心 理 学		2	講						○				2	2	2				
	道 徳 教 育 論		2	講		○								2	2	2				
	教 職 入 門		2	講	○									2	2	2				
	人 権 教 育		2	講		○								2	2	2				
	教 育 方 法 論		2	講				○						2	2	2				
	教職実践演習(中・高)		2	演										2	2					
	教職実践演習(栄養教論)		2	演													2			
	特 別 活 動		2	講						○				2	2	2				
	教 育 相 談		2	講							○			2	2	2				
	教 育 課 程 総 論		1	講							○			1	1	1				
	学校栄養教育論Ⅰ		2	演					○								2			
	学校栄養教育論Ⅱ		2	演						○							2			
	生 徒 指 導 論		2	講					○								2			
	栄 養 教 育 実 習		1	実							○						1			
	栄養教育実習事前・事後指導		1	演							○						1			
	保育学(実習及び家庭看護を含む)		2	講実					○					2	2					
	家 庭 科 教 育 法 Ⅰ		2	講			○							2	2					
	家 庭 科 教 育 法 Ⅱ		2	講				○						2	2					
	家 庭 科 教 育 法 Ⅲ		2	講					○					2	2					
	家 庭 科 教 育 法 Ⅳ		2	講						○				2	2					
	被 服 学		2	講		○								2	2					
	被 服 製 作 実 習		1	実			○							1	1					
	住居学(製図を含む)		2	講							○			2	2					
	家 庭 経 営 学		2	講					○					2	2					
	生徒指導(進路指導を含む)		2	講							○			2	2					
	教 育 実 習		4	実							○			4	4					
教 育 実 習 研 究		1	演							○			1	1						
養 護 ・ 介 護 実 習		1	実					○					1							
家 庭 電 気 ・ 機 械		2	講											2						
情 報 教 育 実 習		1	実							○				1						
合 計		0	59		-	-	-	-	-	-	0	0	0	46	48	29	0			

- ★1 教職に関する授業科目の単位数は、卒業に必要な単位数の対象にはなりません。また、当該免許の教職課程申請を行っていない者は、教職に関する授業科目を履修することはできません。
- ★2 編入生については、19・20・21N（30ページ）の教職教科が適用されます。

栄養科学部 栄養科学科